

**DOSSIER DE PRESSE**



**SALON DE L'AGRICULTURE 2023  
« LES PAYS DE LA LOIRE FIERES DE LEURS  
AGRICULTEURS »**

Rendez-vous sur les stands :  
Hall 1 - 1 H106 et Hall 3 - 3 E226



## Sommaire

Communiqué de presse	pages 3-4
Focus sur « Terre Mer, agissons pour une alimentation durable »	page 5
L'agriculture en Pays de la Loire	pages 6-7
Les exposants	pages 8 -11



RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE

## La Région des Pays de la Loire au salon de l'Agriculture 2023

**Rendez-vous sur les stands : Hall 1-H106 et Hall 3-3 E226**

La Région des Pays de la Loire sera cette année à nouveau présente au Salon international de l'Agriculture de Paris, qui se tient du 25 février au 5 mars et présentera 2 stands qui offriront une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, mais aussi à plusieurs entreprises de la région. L'agriculture, pilier de l'économie régionale, représente à elle seule plus de 9 % de l'emploi local, soit 58 400 emplois, et occupe 2/3 du territoire. Sa diversité constitue l'une de ses grandes forces : élevage, productions végétales, produits de la mer... Au total, une quinzaine de filières agricoles majeures sont représentées en Pays de la Loire avec une place prédominante de l'élevage, valorisant notamment des races locales comme la Rouge des Prés ou la Vache nantaise. La présence des Pays de la Loire sur le salon illustre le soutien de la Région à ses agricultrices et agriculteurs dans leur engagement quotidien pour garantir une production diversifiée et de qualité au service de tous.

*« En Pays de la Loire nous sommes fiers de compter sur une filière riche et diversifiée, qui représente près de 10% de la production agricole nationale. Notre présence au Salon de l'agriculture cette année est l'occasion de partager à nouveau la vitalité et la passion de ceux qui agissent pour notre agriculture ligérienne. En parallèle, la Région reste déterminée pour accompagner au quotidien nos agriculteurs sur les enjeux forts du secteur : installation, transmission, emploi, formation, innovation, export et bien sûr, les démarches de transition toujours plus respectueuses de l'environnement. »* souligne **Christelle Morançais, présidente de la Région des Pays de la Loire**

Dans cette année 2023 placée sous le signe de l'écologie, la Région des Pays de la Loire est plus que jamais engagée pour le développement d'une agriculture ancrée dans le développement durable, c'est le sens de la stratégie « *Terre Mer, agissons pour une alimentation durable* », adoptée par le Conseil régional en décembre 2022, lors du vote du budget 2023.

*« Cette nouvelle feuille de route définit les orientations régionales pour accompagner et accélérer la transition agricole et alimentaire, dans un contexte de nécessaire adaptation aux changements climatiques et de forts enjeux pour la préservation de la biodiversité. La Région souhaite ainsi mieux valoriser le rôle de l'agriculture dans la chaîne alimentaire et la capacité à nourrir la population tout en obtenant la juste reconnaissance économique de ces efforts. »* ajoute **Lydie Bernard, Vice-présidente en charge de l'agriculture.**





**L'AGRICULTURE DES PAYS DE LA LOIRE EN BREF ...**

**26 400** entreprises agricoles, **58 400** emplois générés

L'emploi agricole : **1<sup>er</sup> secteur économique de la région**

1<sup>re</sup> région productrice de **viande bovine et de lapins**,

2<sup>e</sup> région française pour les **activités d'élevage et de productions animales**,

2<sup>e</sup> région productrice de **lait de vache, de viande porcine, de viande de volaille et d'œufs de consommation**,

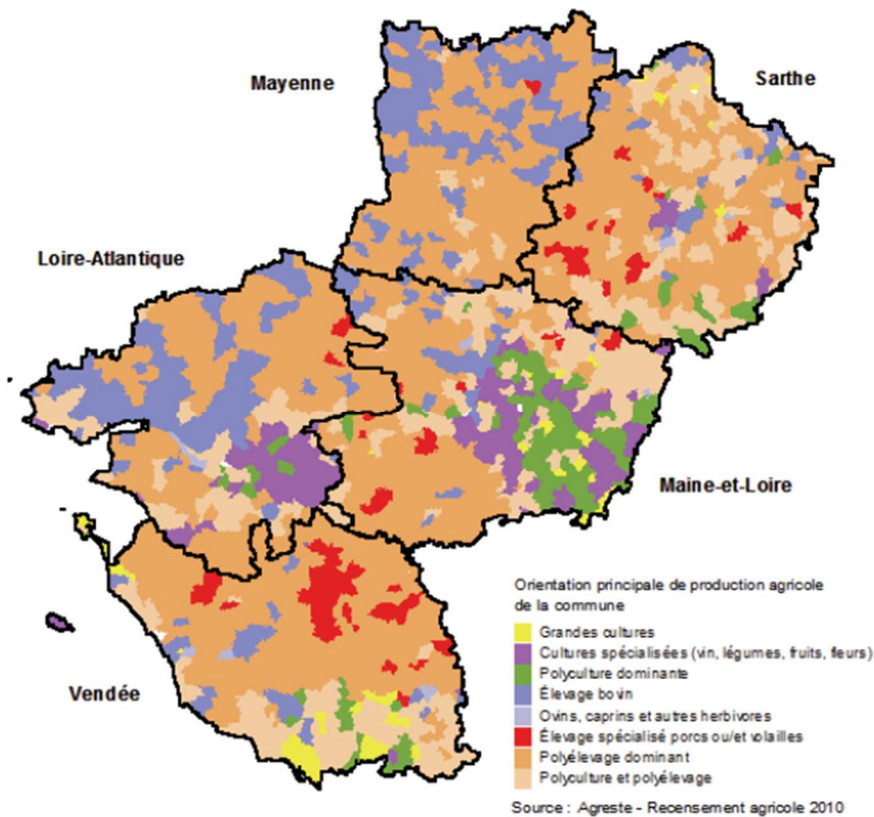
Région leader dans le **végétal spécialisé et l'horticulture**

2<sup>e</sup> région agroalimentaire de France (qui représente la **1<sup>ère</sup> industrie de la Région avec 47 500 salariés**).

**10 % de la production agricole nationale**

un chiffre d'affaires agricole et agroalimentaire régional de **près de 20 milliards d'euros**

**Les productions agricoles en Pays de la Loire**



## FOCUS SUR :

### « Terre Mer, agissons pour une alimentation durable »

Des orientations stratégiques pour une alimentation durable dans un contexte mondial en évolution constante et rapide.

L'agriculture, la pêche, l'aquaculture et l'agroalimentaire constituent un **secteur économique majeur en Pays de la Loire, représentant plus de 20 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel et un quart de l'emploi industriel**. Outre cette production importante en volume, **l'atout majeur du territoire est la diversité de production**. Le rapport du CESER, *L'agriculture de demain en Pays de la Loire*, publié en décembre 2021, indique ainsi que « les Pays de la Loire se trouvent en situation d'auto-provisionnement sur de nombreuses productions ». C'est le cas en particulier des filières d'élevage, exportatrices (lait, viande bovine et volaille) et plusieurs filières végétales (pommes de table, tomates, viticulture, ...). Le **développement des circuits de proximité** est un réel atout pour permettre un approvisionnement local et une amélioration de la valeur ajoutée sur les exploitations. Il s'est accéléré en réponse à la crise sanitaire COVID (en 2020, 2300 exploitations transformaient leur production à la ferme contre 700 seulement en 2010). La structuration des **filières sous signe de qualité** permet une meilleure valorisation des productions sur des marchés segmentés et **l'agriculture biologique** a particulièrement progressé sur notre territoire atteignant 12,3% des surfaces agricoles en 2021 (soit 2 points de plus que la moyenne nationale). Pour autant, **l'atteinte d'une meilleure valorisation économique reste un enjeu fort** de la filière agricole et alimentaire qui peine aujourd'hui à rémunérer correctement les producteurs, accentuant les difficultés de **renouvellement des générations** (4 000 exploitations à céder dans les 5 ans en Pays de la Loire). Pourtant, **la place de l'alimentation** dans nos sociétés est repositionnée à un niveau stratégique par les crises mondiales (climatique et énergétique, sanitaires, géopolitiques) qui ont mis en exergue l'enjeu d'autonomie des territoires. Renforcer **l'autonomie alimentaire** nécessite de **renforcer l'autonomie et la protection des ressources** : eau, énergie, intrants et équipements, protéines, main d'œuvre, foncier, ...

Pour faire face à ces défis, la stratégie « Terre Mer, agissons pour une alimentation durable » se donne pour objectif de **maintenir la capacité nourricière « Terre et Mer » de la région pour une alimentation saine et durable**. La Région souhaite donner l'impulsion d'une **approche circulaire et systémique** pour atteindre cet objectif, appuyant son action sur 3 axes majeurs :

- **Le renouvellement des générations, l'emploi et le développement des compétences**
- **Une alimentation durable et diversifiée assurant sa fonction nourricière**
- **Des solutions s'appuyant sur l'innovation et la coopération pour préserver nos communs : eau, énergie, carbone, biodiversité, sols.**



### **Une démarche de transition pour engager le plus grand nombre d'agriculteurs**

Nouveau dispositif élaboré par la Région en concertation avec la profession, la Démarche de transition engage tout agriculteur bénéficiaire d'une aide à l'investissement ou à l'installation à réaliser un autodiagnostic à 360° de l'exploitation sur les trois piliers du développement durable. L'agriculteur bénéficiera ensuite d'une formation lui permettant d'entrer en action sur une thématique de transition identifiée pour son exploitation. L'objectif de ce dispositif est d'amener le plus grand nombre d'agriculteurs à une réflexion sur le niveau de résilience de leur système de production et de leur donner les moyens d'engager leur transformation.

### **Agriculture bio, des aides renforcées**

Après avoir déjà augmenté en 2022 le plafond de l'aide au maintien à l'agriculture biologique (MAB) de 7 500 à 10 000€, la Région a fait le choix de maintenir cette hausse pour l'année 2023. Cette revalorisation à 10 000€ bénéficiera à 1 700 agriculteurs ligériens.

Depuis 2015, la Région a mobilisé plus de 120 millions d'euros pour accompagner la conversion de 1900 exploitations à travers nos 5 départements. 12% des terres agricoles de la région sont aujourd'hui exploitées en agriculture bio.

### **Mais Aussi :**

#### **Fermes Bas Carbone : changer d'échelle et s'engager pour le Climat**

La Région des Pays de la Loire soutient le monde agricole dans la réduction des émissions de gaz à effet de serre. La Ferme Bas Carbone est une démarche de progrès qui a pour ambition d'engager 70% des exploitations laitières ligériennes dans la réduction de leur impact carbone, soit plus de 5200 exploitations. L'objectif est de diminuer de 20% les émissions nettes de carbone des producteurs de lait d'ici 2025.

Pour la filière laitière, une douzaine de structures se sont engagées pour accompagner les producteurs qui le souhaitent dans la réalisation d'un diagnostic CAP'2ER®.

La filière Viande Bovine s'engage également depuis 2020, suivie par les filières ovine et caprine.

Aujourd'hui, plus de **1300 éleveurs sont engagés dans la démarche Bas carbone en Pays de la Loire**. L'ambition est désormais de structurer un marché local du carbone pour valoriser les efforts des agriculteurs associant aussi la forêt et les activités aquacoles et s'inscrivant dans un projet régional transversal avec toutes les parties prenantes mobilisées pour compenser leurs émissions de GES (industries, collectivités, ...).

#### **Les Pays de la Loire, un fabuleux terrain pour l'innovation agricole**

Par la diversité de ses productions, le territoire régional présente des atouts incontestables pour expérimenter et développer les innovations au service de la production agricole et agroalimentaire. La Région mise sur la recherche et l'innovation comme moteur de la transition en portant une attention particulière au continuum recherche-innovation-diffusion pour que les solutions développées soient portées jusqu'aux producteurs. Par ailleurs, la Région des Pays de la Loire poursuit son engagement dans la dynamique French Agritech, en lien avec le ministère de l'Agriculture et les associations de start-ups comme la Ferme Digitale. Des start-ups ligériennes seront notamment présentes sur le stand de la Ferme Digitale (Hall 4).

#### **CONTACTS PRESSE**

**Nadia Hamnache** : [nadia.hamnache@paysdelaloire.fr](mailto:nadia.hamnache@paysdelaloire.fr) — 02 28 20 60 62  
**Yannick Mille** : [yannick.mille@pl.chambagri.fr](mailto:yannick.mille@pl.chambagri.fr) — 06 08 24 60 23





### **Accélérer l'internationalisation des filières agricoles et viticoles**

Pour accompagner le développement de l'export des productions ligériennes, la Région accompagne les filières via **l'Accélérateur à l'international**. Dédié à l'internationalisation des filières régionales stratégiques, notamment la viticulture, le dispositif vise à détecter les d'opportunités d'affaires dans le monde et à proposer un plan d'actions adapté à chaque type d'entreprise (primo exportateur, exportateur régulier ou aguerris). La mission a été confiée à un consortium composé de 2 opérateurs publics, Business France et la CCIR (Chambre de commerce et d'industrie régionale), et 2 opérateurs privés, Altios et Katalyse. Ce partenariat public-privé, unique en France, a déjà abouti à la réalisation de diagnostics stratégiques **pour les filières de la viande bovine et de la viticulture**, chacun d'entre eux étant accompagné d'un plan d'actions à déployer sur 3 années pour accélérer l'internationalisation des entreprises de ces secteurs. La démarche d'accompagnement individuel pour ces filières est déjà en cours.

### **Protéger nos productions agricoles et le consommateur : #ExigezLaQualité**

À l'heure où les multiples promesses alimentaires perdent le consommateur et altèrent sa confiance dans la production, il devient indispensable de redonner des repères pour faire renaître la passion du bien-être et du bien manger. Les filières de production sous Signe d'Indication de la Qualité et de l'Origine (SIQO) des Pays de la Loire constituent cette référence. Exigence, authenticité, transparence, goût, elles garantissent des modes de production, d'élevage, de transformation pour assurer une alimentation saine et sûre.

Elles génèrent de la création de valeurs pour les filières et assurent la notoriété des territoires des Pays de la Loire, région leader puisque ce sont ce sont près de 160 produits qui bénéficient d'un des 5 précieux labels officiels de qualité :

- **L'AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée)** récompensent des produits qui conservent un lien fort avec un lieu géographique, mais aussi qui respectent un savoir-faire particulier.
- **Le Label Rouge** traduit une qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Au-delà des conditions de production optimales, c'est l'assurance d'avoir un produit aux caractéristiques sensorielles supérieures.
- **L'IGP (Indication Géographique Protégée)** permet d'identifier un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité est liée à son origine géographique.
- **La STG (Spécialité Traditionnelle Garantie)** concerne un savoir-faire local et permet de le protéger nationalement.
- **Le label biologique** garantit un mode de production qui respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles avec des pratiques environnementales optimales et assure un niveau élevé du bien-être animal.



## LES EXPOSANTS

La Région des Pays de la Loire est présente sur 2 stands qui offriront une vitrine aux filières agricole et agroalimentaire régionales, mais aussi à plusieurs entreprises de la région.

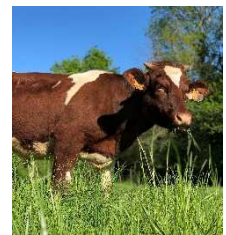
### 1. Un village ligérien dans le Hall des Régions de France (Hall 3-3 E226)

Dans le Hall des Régions, 14 stands d'entreprises et collectivités, accompagnés par la Région et coordonnés par la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire, porteront les couleurs de la région pendant toute la durée du salon et présenteront au grand public leur **savoir-faire, leurs produits, les spécialités des grandes productions régionales** : charcuteries, vins, pommes, sel, huîtres, produits d'épicerie tels que le miel, les brioches vendéennes, les pâtisseries et sucreries.

### 2. Les filières d'excellence dans le Hall Elevage (hall 1 – H106)

La Région des Pays de la Loire et la Chambre Agriculture Pays de la Loire sont présentes dans le hall élevage sur un espace de 105 m<sup>2</sup>.

Le stand du Hall 1-H106 dédié à l'élevage et aux filières agricoles d'excellence accueillera la filière AOP viande bovine Maine Anjou et proposera, un programme de dégustations et d'animations « Pays de la Loire Culinaire » avec des producteurs différents (porc fermier de la Sarthe, gwell, bœuf fermier du Maine, vin, filière aquacole ...). Un partenariat est établi cette année avec les Départements de la Sarthe et du Maine-et-Loire qui seront présents à tour de rôle sur le stand pour mettre en lumière leurs savoir-faire et patrimoine locaux.



- **La viande AOP Maine Anjou, un produit rare à la signature unique**

« C'est au Domaine des Rues qu'est née officiellement la **Rouge des Prés** lorsqu'Olivier de Rougé dépose en 1908 le premier livre généalogique de la race. Après plusieurs décennies, les hommes du Maine et de l'Anjou ont réussi à sélectionner un animal capable de s'adapter parfaitement aux particularités de leur région. Aujourd'hui encore, environ 200 éleveurs respectent cette logique d'adaptation entre le territoire et l'animal, signature de leur savoir-faire. C'est pourquoi en 2004 ils obtiennent l'AOC puis l'AOP en 2010 (Appellation d'Origine Protégée) qui reconnaît la qualité de leur production au niveau européenne. La viande s'appelle désormais « AOP Maine Anjou », à l'image de son bassin de production. La viande AOP Maine Anjou, c'est une garantie de qualité dans l'assiette. L'obtention de son AOP est le fruit de son goût unique, sa typicité.



[www.maine-anjou.fr](http://www.maine-anjou.fr)

- **Le patrimoine agricole et gourmand du Maine et Loire**

Le Département de Maine-et-Loire sera présent du 1er au 5 mars 2023 sur le stand de la Région Pays de la Loire. Il mettra à l'honneur la production locale et les circuits courts développés notamment dans les collèges de Maine-et-Loire. Des chefs de collège seront présents pour faire connaître leurs savoir-faire et valoriser des produits du terroir. L'occasion de découvrir sur le stand le patrimoine agricole et gourmand de l'Anjou sous toutes ces formes !

#### CONTACTS PRESSE

Nadia Hamnache : [nadia.hamnache@paysdelaloire.fr](mailto:nadia.hamnache@paysdelaloire.fr) — 02 28 20 60 62  
Yannick Mille : [yannick.mille@pl.chambagri.fr](mailto:yannick.mille@pl.chambagri.fr) — 06 08 24 60 23





- **Département de Sarthe**

La filière agricole Sarthoise sera représentée par le Porc fermier Cénomans (les Porcs de la Sarthe) et le Bœuf fermier du Maine, tous deux certifiés par un Label Rouge, avec la vente en direct de leurs produits. L'ensemble de la production sarthoise sera mis en lumière par les chefs des collèges qui réaliseront chaque jour des recettes en direct. Le Conseil départemental, fortement impliqué dans le développement de l'agriculture locale, s'est fixé pour objectif d'atteindre les 80% de produits de proximité dans les restaurants scolaires d'ici 2026.

- **Chaque jour, une recette proposée par des chefs de restaurants ou de cantines scolaires,**

Ils proposeront des démonstrations culinaires mettant en avant les produits régionaux mais aussi leurs savoir-faire.

**Samedi 25 février** : Faux filet "Rouge des près", Déclinaison autour du chou.

**Dimanche 26 février** : cote Porc fermier de Vendée label rouge, tartelette à la moquette, huile de persil

**Lundi 27 février** : Effiloché de collier de bœuf blonde d'Aquitaine, moquette entière et en espuma, vinaigre de cidre

**Mardi 28 février** : Ballotine de volaille (poulet noir de Challans), pesto de criste marine, palet de pommes de terre

**Mercredi 1<sup>er</sup> mars** : Poisson et crevette d'aquaponie, carotte, spiruline

**Jeudi 2 mars** : Saumon mariné à la fleur de sel, betterave rouge, gwell.

**Vendredi 3 mars** : Crémeux carré des Ecluses, copeaux de gouda le vicoin aux noix et pommes

**Samedi 4 mars** : Réalisations autour des beurre AOP beurre aux algues, beurre ail des ours, beurre agrume

**Dimanche 5 mars** : Paleron grillé, légumes de saison, pesto au basilic.



## Hall des Régions de France (Hall 3 – 3 E226)

### Liste des exposants des Pays de la Loire



<p><b>BRASSERIE MELUSINE</b> - stand n° 3F225  <i>Contact : Monsieur Laurent Boiteau</i>            ZA la Barboire - Chambretaud - 85500 CHANVERRIE            Tél : 02 51 61 51 52            E-mail : <a href="mailto:lboiteau@brasserie-melusine.com">lboiteau@brasserie-melusine.com</a>            Internet : <a href="http://www.brasserie-melusine.com">www.brasserie-melusine.com</a>            Produits : bière artisanale</p>	<p><b>CAVE ROBERT ET MARCEL</b> - stand n° 3 D223  <i>Contact : Madame Manon Neveu</i>            Route de la Perrière - 49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX            Tél : 02 51 53 06 06            E-mail : <a href="mailto:manonneveu@robertetmarcel.com">manonneveu@robertetmarcel.com</a>            Internet : <a href="http://www.robertetmarcel.com">www.robertetmarcel.com</a>            Produits : vins du Val de Loire</p>
<p><b>CONSEIL DEPARTEMENTAL DE LA MAYENNE</b>            stand n° 3 H225  <i>Contact : Madame Léa Périchet</i>            39 rue Mazagran – 53014 LAVAL CEDEX            Tél : 02 43 66 53 53            E-mail : <a href="mailto:lea.perichet@lamayenne.fr">lea.perichet@lamayenne.fr</a>            Internet : <a href="http://www.lamayenne.fr">www.lamayenne.fr</a></p>	<p><b>FRANSAL</b> - stand n° 3 G227  <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i>            ZI de Meron – 49260 MONTREUIL BELLAY            Tél : 02 51 57 46 84            E-mail : <a href="mailto:aux-fins-gourmets@orange.fr">aux-fins-gourmets@orange.fr</a>            Internet : <a href="http://www.giffaudgroupe.fr">www.giffaudgroupe.fr</a>            Produits : charcuterie</p>
<p><b>GIRARD MIEL SARL</b> - stand n° 3 F214  <i>Contact : Monsieur Cyril Beaufiles</i>            La Blottière - 49390 LA BREILLE LES PINS            Tél : 02 41 52 02 85            E-mail : <a href="mailto:cyril.beaufiles@miel-girard.com">cyril.beaufiles@miel-girard.com</a>            Internet : <a href="http://www.miel-girard.com">www.miel-girard.com</a>            Produits : miel, pain d'épices, galettes, confiserie et confitures au miel, pollen, gelée royale, hydromel, encaustique...</p>	<p><b>LES DELICES DE CLOBERT</b> - stand n° 3 F230  <i>Contact : Monsieur Mathieu Rainereau</i>            ZI de Montfort – 85590 LES EPESES            Tél : 02 51 57 34 64            E-mail : <a href="mailto:aux-fins-gourmets@orange.fr">aux-fins-gourmets@orange.fr</a>            Internet : <a href="http://www.giffaudgroupe.fr">www.giffaudgroupe.fr</a>            Produits : charcuterie</p>
<p><b>LES GOURMANDISES DE L'ESTRAN</b>            stand n° 3 F224  <i>Contact : Monsieur Benjamin Palin</i>            76 Avenue de l'Estacade            85550 LA BARRE DE MONTS            Tél : 06 88 46 18 56            E-mail : <a href="mailto:palinben@gmail.com">palinben@gmail.com</a>            Produits : sel et huîtres</p>	<p><b>LES FERMIERS DE LA VAIQUERIE</b>            stand n° 3 G211  <i>Contact : Madame Émilie Chiron</i>            La Vaiquerie – 85 560 LE BERNARD            Tél : 06 33 99 00 44            Email : <a href="mailto:boutiquealaferme.vaiq@orange.fr">boutiquealaferme.vaiq@orange.fr</a>            Produits : produits issus du porc fermier de Vendée, porc fermier bio</p>
<p><b>LES SALINES DE GUERANDE</b> - stand n° 3 D234  <i>Contact : Monsieur Arnaud Cassidanius</i>            Pradel – CS 65315            44353 GUERANDE Cedex            Tel : 02 40 62 01 25            E-mail : <a href="mailto:a.cassidanius@leguerandais.com">a.cassidanius@leguerandais.com</a>            Internet : <a href="http://www.leguerandais.fr">www.leguerandais.fr</a>            Produits : sel</p>	<p><b>MADEMOISELLE AGATHE</b> - stand n° 3 E213  <i>Contact : Monsieur Fabrice Pierron</i>            ZA Bel Air – Le Clos des Haies - 72500 LUCEAU            Tél : 02 43 38 21 21            E-mail : <a href="mailto:contact@mille-agathe.fr">contact@mille-agathe.fr</a>            Internet : <a href="http://www.mille-agathe.fr">www.mille-agathe.fr</a>            Produits : cosmétiques à la bave d'escargot certifiée biologique</p>





**RÉGION  
PAYS  
DE LA LOIRE**

<p><b>MARYLOU PATISSERIE</b> - stand n° 3 E222  <i>Contact : Monsieur Nicolas Blin</i>          132 bis avenue des Ondines – 44500 LA BAULE          Tél : 02 40 66 60 32          Email : <a href="mailto:nicolas.blin100@gmail.com">nicolas.blin100@gmail.com</a>          Produits : pâtisserie</p>	<p><b>MAISON MIRET</b> - stand n° 3 E225  <i>Contact : Monsieur Robin Miret</i>          2 rue du Commerce – 49400 DISTRÉ          Tél : 06 82 26 61 77          Email : <a href="mailto:miret.robin@yahoo.com">miret.robin@yahoo.com</a>          Produits : caramel au beurre salé en motte</p>
<p><b>V&amp;B CONCEPT</b> – stand n° 3 H215  <i>Contact : Monsieur Renaud Touvé</i>          2 rue de la Roberderie – 53 200 AZÉ          Tél : 06 83 81 74 96          E-mail : <a href="mailto:r.touve@vandb.fr">r.touve@vandb.fr</a>          Internet : <a href="http://www.vandb.fr">www.vandb.fr</a>          Produits : bière, vins, spiritueux régionaux</p>	<p><b>VIGNOBLES LAFFOURCADE</b> - stand n° 3 F221  <i>Contact : Monsieur Pascal Laffourcade</i>          L'Echarderie - 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE          Tél : 02 41 54 16 54          E-mail : <a href="mailto:laffourcade@orange.fr">laffourcade@orange.fr</a>          Internet : <a href="http://www.vignobles-laffourcade.fr">www.vignobles-laffourcade.fr</a>          Produits : Quarts de chaume, Bonnezeaux, Savennières, Coteaux du Layon, Anjou Villages, Anjou blanc, rouge et rosé</p>

## Plan du Salon



Plan arrêté au 27/10/2021, susceptible de modifications / Plan as at 2021/10/27, subject to modifications.

<b>1</b>	Bovins, ovins, porcins, caprins Cattle, goats, pigs, sheep
<b>2.1</b>	Chiens et chats Dogs and cats
<b>2.2</b>	Artisanat et patrimoine rural de France - Produits de France Crafts and rural heritage of France - French products
<b>2.2</b>	Cultures et filières végétales - Jardins et potager Crops and plant sectors - Gardens and kitchen garden
<b>3</b>	Produits et saveurs de France Products and savours of France
<b>4</b>	Services et métiers de l'agriculture Agriculture services and professions AGRI'4.0 AGRI' RECRUTE - Votre espace emploi Formation / Careers and training area Environnement et énergies Environment and energy La ferme pédagogique du salon Educational farm
<b>5.1</b>	Produits et saveurs de France d'Outre-mer Products and savours of overseas territories
<b>5.2</b>	Agricultures du monde et leurs produits World Agriculture and their products Élevages du monde World livestock
<b>6</b>	Équines, ânes, dromes Horses, donkeys
<b>7.2</b>	Concours Général Agricole des Produits et Vins Concours Général Agricole products and wines

### CONTACTS PRESSE

**Nadia Hamnache** : [nadia.hamnache@paysdelaloire.fr](mailto:nadia.hamnache@paysdelaloire.fr) — 02 28 20 60 62

**Yannick Mille** : [yannick.mille@pl.chambagri.fr](mailto:yannick.mille@pl.chambagri.fr) – 06 08 24 60 23

